

# MINI TARTITAS DE MANZANA: EL POSTRE NAVIDEÑO FÁCIL QUE PARECE DE PASTERERÍA

12 raciones

35 min

Media

Invierno · Otoño · Verano



## Información nutricional

Valores por ración

<b>Energía</b>	<b>Proteínas</b>
<b>135 kcal</b>	<b>2.53 g</b>
<b>Grasas</b>	<b>Carbohidratos</b>
<b>8.06 g</b>	<b>13.06 g</b>
<b>Fibra</b>	<b>Sal</b>
<b>1.4 g</b>	<b>0.202 g</b>

## Ingredientes

- 2 láminas de hojaldre (rectangulares o redondas, según cortes)
- 3 manzanas grandes (o 4 medianas)
- 3 cdas de mantequilla derretida o AOVE suave
- 3 cdas de miel o azúcar (ajusta al gusto)
- 2 cditas de canela
- 2 cditas de zumo de limón
- 1 huevo (para pintar, opcional)
- 5-6 cdas de mermelada de albaricoque/melocotón (para dar brillo, opcional)

# Preparación paso a paso

## TRADICIONAL

- 1** Precalienta el horno a 200 °C.
- 2** Corta el hojaldre en 6-8 cuadrados o círculos y colócalos en bandeja con papel de horno.
- 3** Marca un borde a 1 cm sin llegar a cortar del todo (para que suba bonito).
- 4** Pincha ligeramente el centro con un tenedor.
- 5** Pela la manzana, córtala en láminas finas y mézclala con limón, canela y miel/azúcar.
- 6** Coloca las láminas de manzana en espiral o en abanico dentro del borde marcado.
- 7** Pinta los bordes con huevo batido (opcional) y añade un hilo de mantequilla/AOVE sobre la manzana.
- 8** Hornea 18-22 min hasta que el hojaldre esté dorado y la manzana caramelizada.
- 9** Calienta la mermelada con una cucharadita de agua y pincela las tartitas para dar brillo (opcional).
- 10** Deja templar y sirve.

## THERMOMIX

- 1** Precalienta el horno a 200 °C.
- 2** Corta el hojaldre en 6-8 porciones, colócalas en bandeja, marca el borde y pincha el centro.
- 3** Pon en el vaso la miel o azúcar, la canela y el zumo de limón. **10 seg / vel 3**
- 4** Añade la manzana pelada y en cuartos y corta en láminas finas (sin hacer puré). **4 seg / vel 3**

- 5** Coloca la manzana laminada sobre cada base de hojaldre formando espiral/abanico.
- 6** Pinta bordes con huevo (opcional) y reparte por encima la mantequilla derretida o AOVE.
- 7** Hornea 18-22 min a 200 °C hasta dorado.
- 8** Si quieres brillo, pon la mermelada en el vaso con un chorrito de agua y calienta.  
**1 min / 80 °C / vel 2**
- 9** Pincela las tartitas con la mermelada templada y deja reposar 5 min antes de servir.